

مكتبة الطبخ - منتديات دكتور جوزاهي - Microsoft Internet Explorer
Fichier Edition Affichage Favoris Outils ?
Précédente Rechercher Favoris
Adresse http://drjoezahi.com/vb/forumdisplay.php?s=&f=100&page=1&pp=25&sort=lastpost&order=desc&daysprune=-1
كتاب لاله خاص بالدجاج
sabnina2004
كتاب الممتحات- نادية الجهري
أم سامي
كتاب مطبخ لالة للمعجنات
zif76
كتاب خاص بحلويات الجافة لسعيدة بن بريم
sabnina2004
كتاب المعجنات - حورية المطبخ
هدى
كتاب جديد لسميرة لتورتات
sabnina2004
كتاب Patisserie gourmande - خيرة باشا
هدى
كتاب الوجبات السريعة
زهرة فلسطينية
كتاب مطبخ مامي الطاجين
sabnina2004
كتاب تقنيات تحضير الحلويات والبسكوت والكيك
المنامية
www.drjoezahi.com/vb
والمزيد من الكتب
Internet

حلويات لاكريم



السلسلة المبسطة لجميع الأذواق



- مقادير اقتصادية ومقننة.
- طريقة مبسطة ومجربة.
- مراحل مصورة خطوة بخطوة.



السلسلة المبسطة لجميع الأذواق

حلويات لاكريم



Email : futurobjectif@yahoo.fr

إرشادات

يعتمد تحضير الحلويات العصرية بالخصوص على إتقان طريقة تهيء العجائن والكريما.

لذا تم تخصيص الصفحات من 3 إلى 19 إلى مختلف الأنواع المستعملة مع الإشارة إلى أرقام صفحاتها داخل كل وصفة ويجب الانتباه إلى ما يلي :

- التأكد من رقم عجينة الجينواز وكذا حجم القالب المستعمل وهم كالتالي :
  - جينواز بالفانيلا أو بالشكلاط ❶ : محضرة في قالب دائري مع تفاوت في المقادير حسب حجم القالب المستعمل.
  - جينواز بالفانيلا أو بالشكلاط ❷ : محضرة في صفيحة مستطيلة.
- للحصول على جينواز بالشكلاط تم الإشارة أسفل الوصفة إلى مقدار الدقيق الواجب حذفه وتعويضه بمسحوق الكاكاو.
- تمت الإشارة إلى عدد الجينواز المطلوب تحضيره في مستهل كل وصفة.

إسم السلسلة	:	السلسلة المبسطة لجميع الأذواق
إسم الكتاب	:	حلويات لاكريم
المؤلفة	:	الحاجة كلثوم
الناشر	:	FUTUR OBJECTIF s.a.r.l.
السحب	:	DEAPRINTING - NOVARA
رقم الإيداع القانوني	:	2007/2112
الترقيم الدولي	:	9954-1-1568-4
التصوير	:	عدسة شكيب الاندلسي
التوزيع	:	المكتبة المحمدية Tel.: 00212 22 20 02 70
الطبعة الأولى	:	2007

جينواز بالفانيلا أو بالشكلاط ❶

قالب دائري 22 سم
- 3 بيضات
- 125 غ سكر سنيدة
- كيس من الفانيلا
- 125 غ من الدقيق
- 50 غ من الزبدة مذابة
- قبصة ملح

قالب دائري 27 سم
- 5 بيضات
- 200 غ سكر سنيدة
- كيس ونصف من الفانيلا
- 200 غ من الدقيق
- 80 غ من الزبدة مذابة
- قبصة ملح

لتحضير جينواز بالشكلاط في قالب 22 سم نحذف [illegible] غ من الدقيق ونعوضها بـ [illegible] غ من مسحوق الكاكاو

لتحضير جينواز بالشكلاط في قالب 27 سم نحذف [illegible] غ من الدقيق ونعوضها بـ [illegible] غ من مسحوق الكاكاو



1 في إناء يتحمل الحرارة، تطرب البيض، السكر، الفانيلا وقبصة ملح حتى تنسجم العناصر.

2 نضعه فوق حمام مريم ونواصل التطريب حتى يتضاعف حجم الخليط وعلى درجة حرارة دافئة.



3 نزيله من فوق النار ونواصل التطريب حتى يبرد.

جينواز بالفانيلا أو بالشكلاط ❷

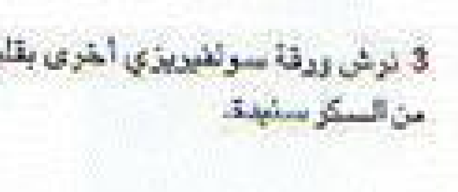
صفيحة 30/40 سم

- 4 بيضات
- 170غ سكر سنيدة
- كيس من الفانيلا
- 170غ من الدقيق
- قبصة ملح

ملحوظة: لتحضير الجينواز بالشكلاط تحتفظ بنفس المقادير والطريقة مع حذف 5غ من الدقيق وتعويضها بـ 5غ من مسحوق الكاكاو.

1 نتبع طريقة تحضير الجينواز السابقة (ص 3 و4) إلى المرحلة الرابعة دون استعمال الزبدة ثم ندهن صفيحة مستطيلة ونفرشها بورقة سولفيريزي.

2 نفرغ العجينة ونبسطها على الصفيحة بطريقة متساوية ثم ندخلها للفرن ساخن حتى تنضج ويتحمر لونها.



3 نرش ورقة سولفيريزي أخرى بقليل من السكر سنيدة.





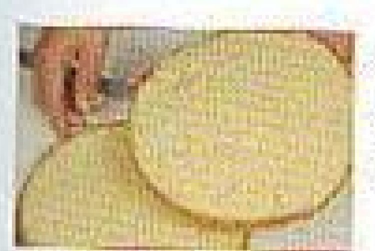
4 نضيف الدقيق شيئا فشيئا ونخلط بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى بحذر ولطف لكي تحتفظ العجينة بخفتها.

5 نضيف الزبدة المذابة شيئا فشيئا ونخلط بنفس الطريقة.



6 ندهن القالب المستعمل بالزبدة ونرشه بالدقيق ثم نصب فيه العجين. ندخلها لفرن ساخن حتى تنضج ويتحمر لونها. (ينصح بعدم فتح باب الفرن خلال فترة الطهي)

7 فوق ورقة من الكارطون نضع الجينواز ونقسمها إلى قرصين.



8 عند الاستعمال وحتى تتشرب الطورطة المراد تحضيرها للكريما ينصح بقلب وجه القرص الأعلى عند وضعه فوق الأسفل كما هو موضح في الصورة.

4 نقلب فوقها الجينواز ونزيل الورقة الأولى بحذر.

5 عند استعمالها الملفوف تحذف الجوانب بسكين.



6 نقطعها حين الاستعمال بحجم القالب أو الإطار المستعمل ونستعمل القطع المتبقية كطبقة وسطى عند استعمال ثلاثة طبقات.

كريما شانتي

- نصف لتر من القشدة الطرية
- 60غ من السكر سنيدة



1 قبل التحضير يجب أن يكون الإناء باردا والقشدة باردة جدا كذلك ثم نطربها حتى يتضاعف حجمها. تضيف السكر وتواصل التطريب حتى تصبح كالثلج.



2 عندما تأخذ القشدة شكل كريما تصبح جاهزة للاستعمال شريطة الاحتفاظ بها في الثلاجة.

المرانك

- 3 أبيض البيض
- 60 غ سكر سنيدة

1 نطرب أبيض البيض بواسطة الطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجمه.

2 نضيف السكر ونستمر في التطريب حتى يصبح كالثلج.





كريما كراميل

- 200غ من السكر سنيدة
- كأس صغير من الماء + 2 ملاعق كبار من الماء إضافية
- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان



1 في كسرولة نضع السكر، نضيف ملعقة من الماء، ونتركه فوق نار هادئة حتى يصبح لونه ذهبي. نضيف كأس صغير من الماء، ونتركه يغلي حتى تحصل على سائل خاثر.

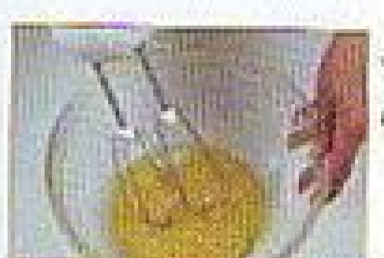


2 نضيف ملعقة من القهوة مذابة مع ملعقة ماء غليان لكي نحصل على لون بني ومذاق قوي. نتركه ينضج بضع دقائق ثم نزيله من فوق النار.

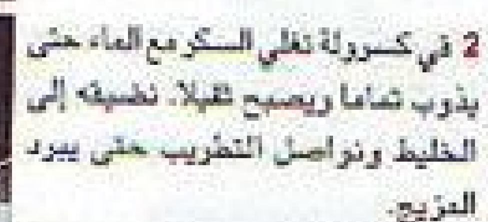
ملحوظة: يحفظ في الثلاجة لأنه يدخل في تحضير العديد من أنواع الكريمة.

كريما موكا

- 250غ زبدة بدرجة حرارة عادية (لينة)
- 150غ سكر سنيدة • 5 أصفر البيض
- كأس صغير من الماء • كريما كراميل (ص 7)



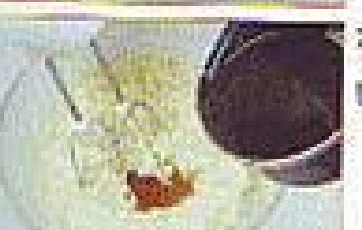

1 تضرب اصفر البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض ويتضاعف حجمه.




2 في كسرولة تغلي السكر مع الماء حتى يذوب تماما ويصبح ثقيلا. تضيفه إلى الخليط وتواصل التطريب حتى يبرد المزيج.




3 تضيف الزبدة شيئا فشيئا مع مواصلة التطريب حتى تحصل على كريما متجانسة.



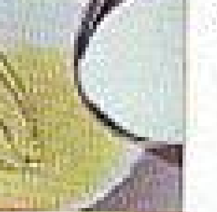
4 تضيف الكريما كراميل مع مواصلة التطريب دائما حتى تحصل على كريما منسجمة ومتماسكة.

كريما باتيسيير

- نصف لتر من الحليب مغلى ودافئ • 3 أصفر البيض
- 125غ من السكر سنيدة • ملعقة صغيرة من الزبدة
- 50غ نشا (مايزينا) • كيس فانيلا



1 تضرب أصفر البيض، السنيدة، الفانيلا والنشا بالطراب الكهربائي حتى يصبح على شكل كريما.



2 تضيف الحليب الدافئ وتخلط الكل بطراب يدوي لتمتزج جميع العناصر.



3 تصب الخليط في كسرولة وتضعها على نار خفيفة مع التحريك حتى الحصول على كريما ثقيلة.

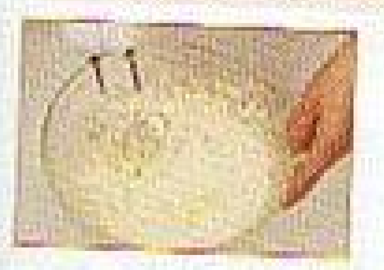


4 تزيل الكسرولة من فوق النار وتضيف الزبدة تفاديا لتكون القشرة على وجه الكريما بعدما تبرد.

كريـمـا باللـوز

- 250غ من مسحوق اللوز
- 200غ زبدة بدرجة حرارة عادية (لينة)
- 250غ سنيدة ● 5 بيضات
- 50غ نشا (مايزينا)



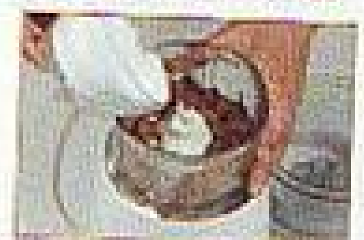


تخدم الزبدة والسكر بخلاط كهربائي حتى يتسجم الخليط ثم تضيف إليه مسحوق اللوز ثم البيض والنشا دائما مع مواصلة التطريب حتى الحصول على كريما ثقيلة ومتجانسة. يحتفظ بها في الثلاجة إلى حين الاستعمال.

كريـمـا براليـنـي

- 125غ من اللوز محمر بقشرته
- 125غ سكر كلاصي ● 6 سل من الزيت

بواسطة مطحنة كهربائية نطحن اللوز مع السكر. نضعه في إناء، نضيف الزيت ونخلط الكل جيدا حتى تنسجم العناصر ونحصل على كريما.





ملاحظة: تدخل هذه الكريما في تحضير العديد من أنواع الحلويات.

كريما بالزبدة بدون أو بالشكلاط

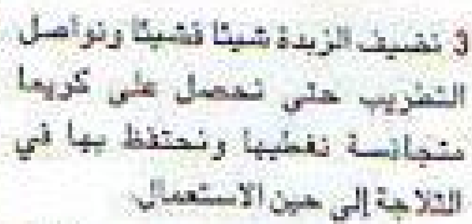
- 200 غ من الزبدة بدرجة حرارة عادية (لينة)
- 150 غ سكر سنيدة
- 3 أصفر البيض
- كأس صغير من الماء

ملاحظة: للحصول على الكريما بالشكلاط تضيف لها 200غ من الشكلاط الأسود مذاب على طريقة حمام مريم

1 في إناء نطرب أصفر البيض حتى يحول لونه للبياض.

2 تغلي السكر سنيدة مع كأس صغير من الماء حتى يذوب تماما ويصبح الخليط ثقيلا ثم نضيفه ساخنا إلى البيض ونواصل التطريب حتى يبرد.

3 نضيف الزبدة شيئا فشيئا ونواصل التطريب حتى نحصل على كريما متجانسة نغطيها ونحتفظ بها في الثلاجة إلى حين الاستعمال.





كريما كاناش

- 300غ من الشكلاط الأسود مقطع إلى قطع صغيرة
- 20 سل من القشدة الطرية • 20غ من الزبدة



1 في كسرولة نذيب الزبدة ثم نضيف إليها القشدة الطرية.



2 نضيف الشكلاط ونحرك ثم نزيل الكسرولة من فوق النار ونواصل التحريك إلى أن يذوب الشكلاط. تستعمل سائلة ككلاصاج أو تحفظ في الثلاجة لغرض استعمالها كحشوة.

السيرو

- نصف لتر من الماء • 125غ سكر سنيدة
- قليل من المنسم حسب الذوق (فانيلا، قهوة، فريز ...)




نغلي الماء مع السكر حتى يذوب ثم نضيف المنسم ونخلط الكل. يستعمل باردا لتبليل الجينواز.



كلاصاج بالشكلاط الأبيض

- 200غ من الشكلاط الأبيض مقطع قطع صغيرة
- 4 أوراق من الجيلاتين
- 100غ ناباج دافئ



يذاب الشكلاط بطريقة حمام مريم، نضيف النباج ونحرك جيدا حتى تنسجم العناصر. نضع الجيلاتين في الماء حتى تلين ثم تعصر وتضاف إليه ونواصل التحريك حتى تذوب.

كلاصاج بالشكلاط الأسود

- 600غ من الشكلاط الأسود مقطع قطع صغيرة
- 50غ من مسحوق الكاكاو • 5 أوراق جيلاتين
- نصف لتر من الماء



1 في كسرولة نغلي الماء والسكر حتى يصبح على شكل سيرو ثم نصبه على الشكلاط والكاكاو ونحرك جيدا.

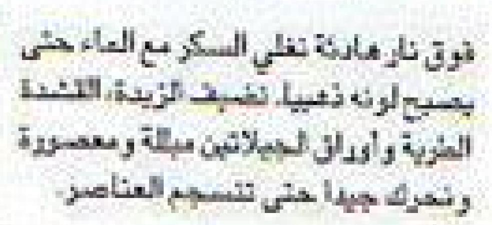


2 نضيف إليه أوراق الجيلاتين مبللة ومصفاة ونواصل التحريك حتى تنسجم كل العناصر.

كلاصاج كراميل

• 200غ سكر سنيدة • 200غ قشدة طرية
• 100غ زبدة • 6 أوراق جيلاتين
• 2 ملاعق كبيرة من الماء





فوق نار هادئة تغلي السكر مع الماء حتى يصبح لونه ذهبيا. تضيف الزبدة، القشدة الطرية وأوراق الجيلاتين مبللة ومعصورة وتحرك جيدا حتى تنسجم العناصر.

الزخرفة بعجينة اللوز

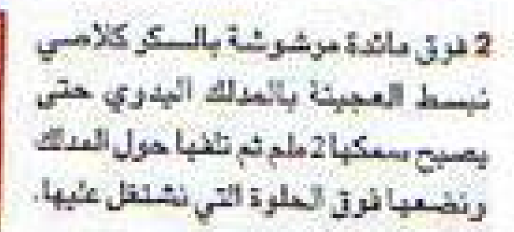
• 100غ من عجينة اللوز جاهزة للاستعمال
• قليل من السكر كلاصي
• ملون بحسب الذوق

تقسم عجينة اللوز إلى قسمين أو أكثر ثم نضيف لها ملون أو ملونين وتبسط بالمدلك على سمك رقيق فوق مائدة مرشوشة بالسكر كلاصي. تقطع إلى أشكال مختلفة بواسطة مراشم أو إلى مربعات ودوائر وتصنع منها ورديات مزينة بعروش رقيقة.



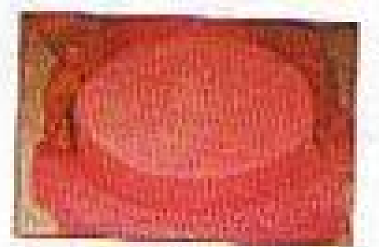
كلاصاج بعجينة اللوز

• 400غ من عجينة اللوز
• قليل من السكر كلاصي
• ملون بحسب الذوق (أحمر - أخضر - برتقالي - شكلاطي..)

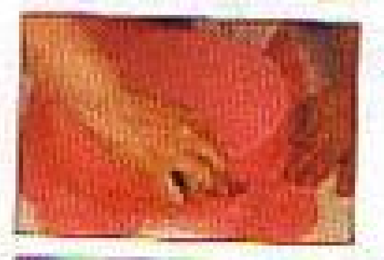


1 في صحن نمزج عجين اللوز الجاهز للاستعمال مع قليل من الملون بحسب الذوق ونخلطه حتى نحصل على اللون المفضل.

2 فوق مائدة مرشوشة بالسكر كلاصي نبسط العجينة بالمدلك اليدوي حتى يصبح سمكها 2 ملم ثم نلفها حول المدلك ونضعها فوق الحلوة التي نشتغل عليها.



3 نبسط العجينة بباطن اليدين على وجه وجوانب الحلوة.



4 بواسطة سكين حاد نقطع الحواشي والفائض من العجينة.

جينواز للديكور

العجينة الأولى

- 50 غ من الزبدة
- 50 غ من الدقيق
- 60 غ نشا (مايزينا)
- 2 أبيض البيض • قبصة ملح
- ملعقة من الملون (أحمر، أخضر...)

العجينة الثانية

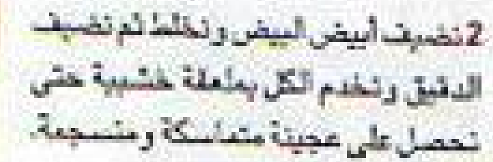
- 2 بيضات • 50 غ من الدقيق
- 60 غ سكر سنيدة • نصف كيس فانيلا

طريقة تحضير العجينة الأولى



1 في إناء نخلط النشا والزبدة بأطراف الأصابع حتى تنسجم العناصر.





2 نضيف أبيض البيض ونخلط ثم نضيف الدقيق ونخدم الكل بملعقة خشبية حتى نحصل على عجينة متماسكة ومنسجمة.







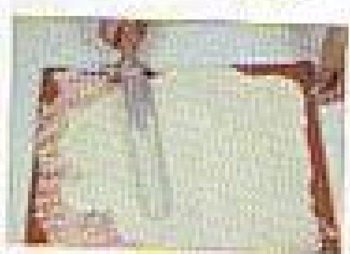
3 تضيف الملون ونخلط الكل حتى نحصل على اللون المفضل.



4 نبسط العجينة فوق البلاستيك الخاص بالحلويات ونخبشه بالمشط للحصول على الزخرفة المرغوبة. ندخلها للمجمد ثم نحضر الجينواز بدون ملون.

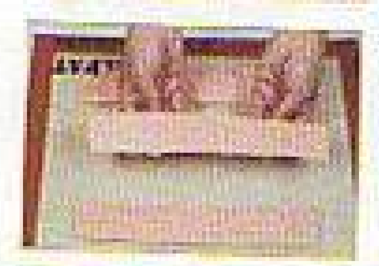
طريقة تحضير العجينة الثانية

نطرب البيض، السكر والفانيلا بالطراب الكهربائي ثم نضعه فوق حمام مريم ونواصل التطريب حتى يتضاعف حجمه ويصبح دافئا. نزيله من فوق النار ونواصل التطريب حتى يبرد ثم نضيف الدقيق شيئا فشيئا ونخلط بملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى حتى تنسجم العناصر.





5 نبسطها فوق العجينة الأولى ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تنضج.



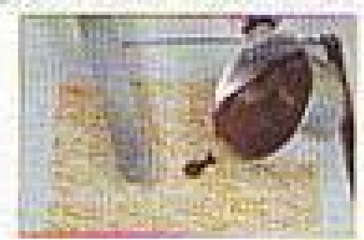
6 نقلب الجينواز بليونة ونقطعها إلى قطع حسب الأشكال والزخارف المراد تحضيرها.

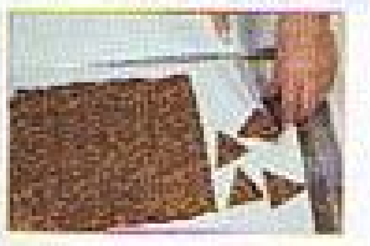
زخارف مختلفة بالشكلاط

شكل 1 : الشكلاط مجروش

- 200غ شكلاط أسود
- قطع البلاستيك المزخرفة (تباع في المتاجر المختصة في بيع لوازم الحلويات)

بعد إذابة الشكلاط نبسطه فوق قطع البلاستيك المزخرفة. عندما يتجمد الشكلاط نزيل البلاستيك ويصبح جاهزا للاستعمال حسب الذوق.





شكل 2 : الرسم والكتابة

- 200غ شكلاط أسود

نرسم أشكالا فوق ورقة سولفيريزي أو نكتب عليها ثم نقلب وجه الورقة.
نذيب الشكلاط بطريقة حمام مريم.
نسكب الشكلاط المذاب في كورني مصنوع من الورق.
نتبع آثار الرسم أو الكتابة من الخلف.
عندما يتجمد الشكلاط نزيل الأشكال المحصل عليها بحذر.
نزين بها الحلويات حسب الذوق.





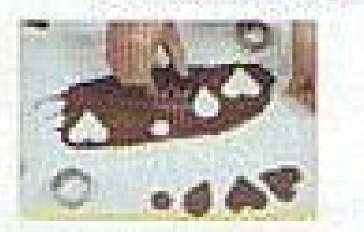


شكل 3 : زخارف بأشكال مختلفة

- 200غ شكلاط أسود

نذيب الشكلاط بطريقة حمام مريم، نبسطه فوق ورقة سولفيريزي ونتركه يتجمد. نستخرج منه أشكال مختلفة بواسطة مراشم حسب الذوق.



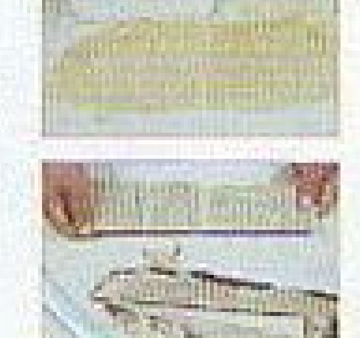


شكل 4 : قطع لتزيين الجوانب

- 200غ شكلاط أسود
- 100غ شكلاط أبيض

نذيب الشكلاط الأبيض على طريقة حمام مريم ثم نبسطه فوق ورقة سولفيريزي.
نخيشه بواسطة المشط ونتركه يتجمد.
نذيب الشكلاط الأسود ثم نبسطه فوقه ونتركه يتجمد.
نستخرج منه أشكال وقطع لتزيين الحلويات حسب الذوق.





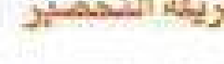


حلوة بكريما موكا

المقادير ـــــــــ قالب دائري 27 سم

- عجينة الجينواز بالفانيلا ④ (ص 3 ـ 4)
- كريما موكا (ص 8) • 3 أوراق جيلاتين
- السيرو (ص 12) • رقائق اللوز محمرة
- قطع من زخرفة الشكلاط للتزيين (شكل 3 ص 19)
- نابّاج دافئ



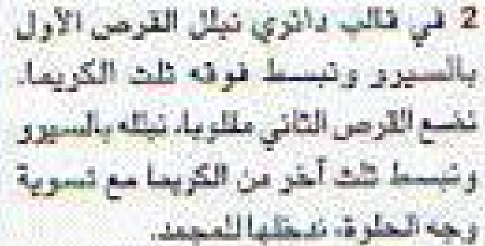


طريقة التحضير



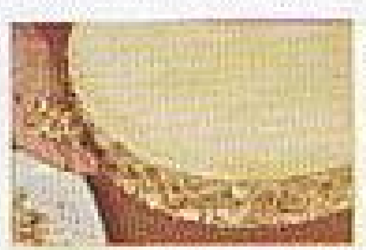


1 بعد تهيىء الجينواز تقطعها إلى قرصين. تغطس أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين ثم تعصرها وتضيفها على الكريما. تخلط الكل حتى تنسجم العناصر.




2 في قالب دائري تبلل القرص الأول بالسيرو وتبسط فوقه ثلث الكريما. تضع القرص الثاني مقلوبا. تبلله بالسيرو وتبسط ثلث آخر من الكريما مع تسوية وجه الحلوة. تدخلها للمجمد.





3 تزيل القالب وتزين الجوانب برقائق اللوز محمرة. تدهن الوجه بالنابّاج.



4 بواسطة جيب الحلواني تزين الوجه بما تبقى من الكريما ثم تصفف فوقها دوائر صغيرة من الشكلاط الأسود للتزيين.

حلوة ماركيز

قالب دائري 27 سم

المقادير

- 2 جينواز بالفانيلا 8 (ص 5-6) • كريما موكا (ص 8)
- نصف كمية الكريما شانتي (ص 6) • السيرو (ص 12)

للتزيين

- كلاصاج كراميل (ص 14) • 125 غ من رقائق اللوز محمرة
- 50 غ من الشكلاط الأسود للزخرفة (شكل 2 ص 18)

طريقة التحضير

بعد تبريد قطعتين من الجينواز بالفانيلا نستخرج منهما قرصين بقطر 27 سم ونستعمل القطع المتبقية كطبقة وسطى.



1 في إطار دائري نبلل القرص الأول جيدا بالسيرو ثم نمزج الكريما موكا بالكريما شانتي ونبسط ثلثا منها فوقه.



2 نغطيه بالقطع المتبقية من الجينواز لتشكيل الطبقة الثانية، نبللها بالسيرو ونبسط فوقها الثلث الثاني من الكريما. نضع القرص الثاني ونشربه بالسيرو ثم نسوي وجه الحلوة بما تبقى من الكريما وندخلها للمجمد.



3 نزيل الإطار ثم نصب كلاصاج كراميل فوق وجه الحلوى ونبسطه عليها.



4 ندهن الجوانب كذلك ثم نزينها برقائق اللوز المحمرة. نذيب الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم وبواسطة كورني من الورق سولفيريزي نكتب عليها.

حلوة بالأناناس

قالب دائري 27 سم

المقادير

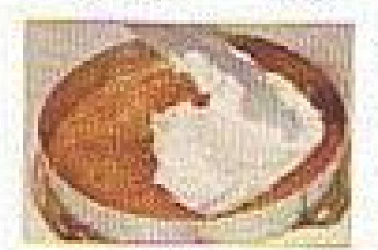
- 2 جينواز بالفانيلا 3 (ص 3-6)
- كريما بالزبدة (ص 11)
- كريما شانتي (ص 5)
- علبة من الأناناس المصبر مقطع إلى قطع صغيرة ومصفى من السيرو

للتزيين: • قليل من رقائق اللوز محمرة

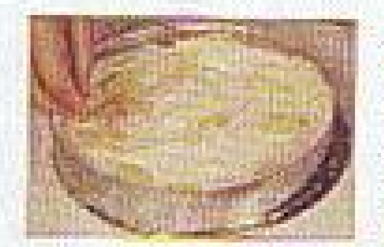


طريقة التحضير

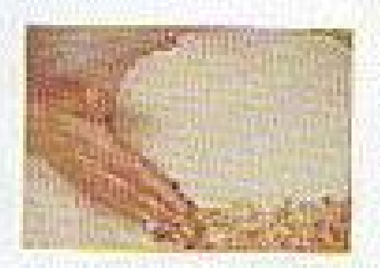
بعد تهيىء قطعتين من الجينواز بالفانيلا نستخرج منهما قرصين بقطر 27 سم ونستعمل القطع المتبقية لتأليف القرص المستعمل في الوسط.



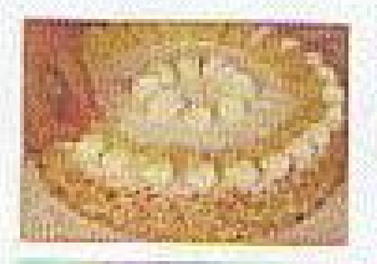
1 نضع القرص الأول أسفل الإطار ونبله بالسيرو المصفى من علبة الأناناس ثم نبسط فوقه ثلث الكريما بالزبدة. نصفف فوقه ثلث قطع الأناناس ثم نبسط ثلث الكريما شانتي.



2 نركب القطع المتبقية من الجينواز كطبقة ثانية ثم نعيد نفس المراحل السابقة. ونضع القرص الثاني من الجينواز نبله بالسيرو ونبسط فوقه الكريما المتبقية بطريقة متساوية وندخلها للمجمد.



3 نزيل القالب بعد إخراجها من المجمد ونزين الجوانب برقائق اللوز المحمرة.



4 بواسطة جيب الحلواني نزين وجه الحلوة بالكريما بالزبدة كما نصفف القطع المتبقية من الأناناس لزخرفتها.



حلوة بكريما باتيسيير

المقادير

- 500غ دقيق • 300غ زبدة
- 2 أكياس من الفانيلا • 3 بيضات
- كيس من خميرة الحلوة • السيرو (ص 12)
- قشرة حامضة محكوكة • كريما باتيسيير (ص 9)

للتزيين

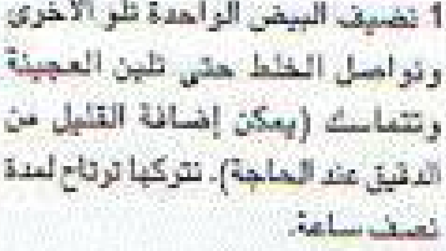
- كلاصاج بالشكلاط الأبيض (ص 13) • قليل من الفاكهة المصبرة





طريقة التحضير

في إناء نضع الدقيق، الزبدة، الخميرة، الفانيلا وقشرة الحامض ونخدم الكل بأطراف الأصابع حتى نحصل على عجينة مرملة.



1 نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى ونواصل الخلط حتى تلين العجينة وتتماسك (يمكن إضافة القليل من الدقيق عند الحاجة). نتركها ترتاح لمدة نصف ساعة.

2 نبسطها بالمدلك ثم نستخرج منها خمسة أقراص دائرية بحجم الإطار المستعمل مع قليل من الدوائر الصغيرة للتزيين. يطهى الجميع في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي حتى ينضج.

3 في نفس القالب نبلل الأقراص بالسيرو ثم نبسط فوقها طبقة من الكريما بالتتابع وندخلها للمجمد.



4 نزيلها من الإطار ونصب الكلاصاج بالشكلاط الأبيض فوقها ثم نزينها بالدوائر الصغيرة مع قطع الفواكه المصبرة.



حلوة التفاحة

المقادير

- جينواز بالفانيلا ® (ص 5ـ6)
- جينواز للديكور (ص 16ـ17)
- كريما بالزبدة (ص 11)
- قليل من الملون بنكهة البيسطاش
- كريما شانتني (ص 6)
- السيرو (ص 12) • الناباج دافئ

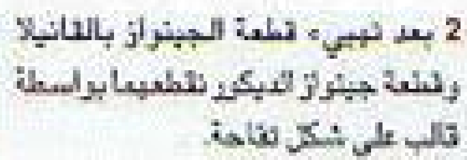


طريقة التحضير



1 في إناء نمزج الكريما بالزبدة بقطرات من نكهة البيسطاش ثم نمزجهما بليونة مع الكريما شانتني وندخلها للثلاجة.

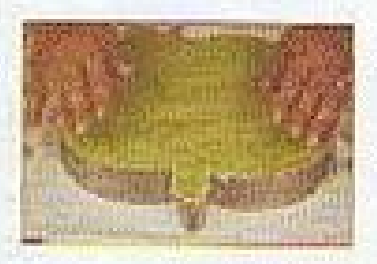




2 بعد تهيىء قطعة الجينواز بالفانيلا وقطعة جينواز الديكور نقطعهما بواسطة قالب على شكل تفاحة.



3 نضع قطعة الجينواز بالفانيلا داخل نفس القالب ونسقيها بالسيرو ثم نبسط فوقها الكريما المحضرة سابقا مع تسوية الوجه.



4 بعد ذلك نغطيها بقطعة جينواز الديكور وندخلها للمجمد.
تزال من القالب وعند التقديم يزين وجهها بالناباج.

حلوة ليل نهار

المقادير

- 2 جينواز بالشكلاط ② (ص 3-5)
- شعف كمية كريما شانتي (ص 6)
- السيرو (ص 12)
- قليل من الناباج دافئ
- قليل من رقائق اللوز محمرة
- قليل من الكاكاو



طريقة التحضير

1 نبلل القطعة الأولى من الجينواز بالسيرو ونبسط فوقها طبقة من الكريما شانتي، نغطيها بالقطعة الثانية، نبللها كذلك بالسيرو ونبسط طبقة من الكريما. ندخلها المجمد لبضع دقائق.



2 نقطعها إلى شرائط بعلو القالب الدائري المستعمل. ندهن الجوانب الداخلية للقالب بالناباج ونلف الشرائط بشكل حلزوني داخله.



3 نستمر في العملية حتى نملأ القالب ثم نبسط طبقة من الكريما شانتي ونسوي بها وجه الحلوة ثم نعيد إدخالها المجمد.



4 نزيلها من الإطار ونزين الجوانب برقائق اللوز والوجه بالكريما شانتي. وفي الأخير نمزج قليل من الكريما بالكاكاو ونكمل التزيين.





الحلوة المركبة

المقادير

- 3 قطع جينواز بالفانيلا ® (ص 5،6)
- ضعف كمية كريما موكا (ص 8)
- السيرو (ص 12)
- رقائق اللوز محمرة
- قليل من الكاكاو



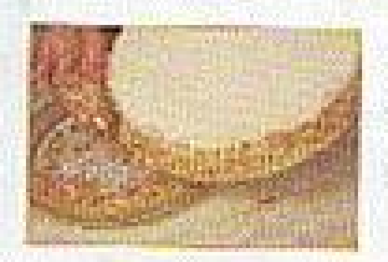
طريقة التحضير



بعد تبريد خمسة قطع من الجينواز بالفانيلا، تقطع بواسطة 3 إطارات دائرية بقطر 27 سم، 20سم و12سم للحصول على ثلاثة أقراص من كل حجم.



1 بنفس الطريقة المتبعة في الوصفات السابقة تضع الأقراص الثلاثة داخل الإطار المناسب لحجمها ثم تبللها بالسيرو وتبسط بينها طبقة من كريما موكا.



2 بعد الحصول على ثلاث عجلات مختلفة الأحجام تسوي وجهها بالكريما ثم تدخلها للمجمد.



3 تزيل الإطارات بليونة وتزين جوانب الحلوة برقائق اللوز محمرة ثم تضع الواحدة فوق الأخرى لتحصل على شكل هرم.

4 نمزج ما تبقى من الكريما بقليل من الكاكاو لتغيير اللون وبواسطة جيب الحلواني تزين به وجه الحلوة.



حلوة البراليني مزينة بعجينة اللوز

المقادير

قالب دائري 27 سم

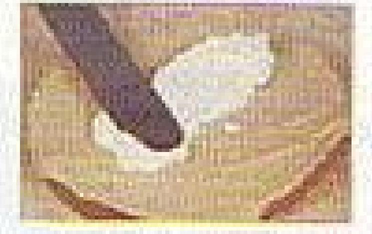
- جينواز بالفانيلا * (ص 3-4)
- كريما بالزبدة (ص 11)
- نصف كمية كريما براليني (ص 10)
- كريما شانتي (ص 6)
- السيرو (ص 12)
- كلاصاج بعجينة اللوز (ص 15)
- أشكال من الزخرفة بعجينة اللوز (ص 14)
- النباج دافئ



طريقة التحضير



1 في إناء نخلط الكريما بالزبدة مع كريما براليني حتى تنسجم العناصر.



2 بعد تهيىء الجينواز بالفانيلا نقسمها إلى قرصين. نبلل القرص الأول بالسيرو ونبسط فوقه طبقة من الكريما المحصل عليها ونضفف فوقها طبقة من الكريما شانتي.



3 نضع فوقه القرص الثاني مقلوب، نبلله بالسيرو ونبسط عليه طبقة من الكريما المحصل عليها وطبقة من الكريما شانتي مع تسوية وجه الحلوة وجوانبها ثم ندخلها المجمد.



4 نغطيها بالكلاصاج بعجينة اللوز. ندهن وجهها بالنباج ونزينها بأشكال من زخرفة عجينة اللوز.



حلوة بالخوخ

المقادير قالب دائري 27 سم

- 2 جينواز بالفانيلا (ص 5-6)
- كريما باتيسير (ص 9)
- كريما شانتي (ص 6)
- كلاصاج بعجينة اللوز (ص 15)
- علبة من الخوخ المصبر مقطع قطع صغيرة ومصفى من السيرو
- ملون برتقالي بنكهة الخوخ
- 50غ من الشكلاط الأبيض
- الناباج دافئ



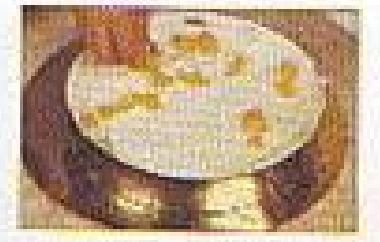


طريقة التحضير

بعد تهيىء قطعتين من الجينواز نستخرج منهما قرصين بواسطة قالب دائري قطره 27سم نستعمل القرص الأول في الأسفل والثاني في الأعلى ونستعمل الأجزاء المتبقية لتأليف الطبقة الوسطى.



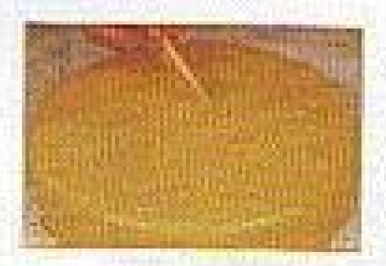
1 نضع القرص الأول داخل الإطار ونبلله بالسيرو المصفى من علبة الخوخ المصبر ثم نبسط طبقة من الكريما باتيسير وطبقة من الكريما شانتي ونضيف فوقهما نصف كمية الخوخ.



2 نضع القطع المتبقية من الجينواز لتشكيل الطبقة الثانية ثم نبللها بالسيرو ونعيد نفس المراحل السابقة.



3 نضع القرص الثاني من الجينواز كطبقة ثالثة نبلله بالسيرو ونبسط طبقة من الكريما شانتي لملء الفراغات وتسوية وجه الحلوة ثم ندخلها المجمد.



4 نزيلها من القالب ونغطيها بالكلاصاج بعجينة اللوز، ندهنها بالناباج ثم نذيب الشكلاط الأبيض بطريقة حمام مريم ونلونه بنكهة الخوخ ثم نزين به الوجه.

حلوة بالكريما والفريز

المقادير
قالب دائري 27 سم

- جينواز بالفانيلا ① (ص 3-4)
- كريما باتيسيير (ص 9)
- كريما شانتيي (ص 6)
- 150غ من الفريز مقطع قطع صغيرة
- كلاصاج بعجينة اللوز (ص 15)
- ملون أحمر بنكهة الفريز
- السيرو (ص 12) • الناباج دافئ
- 100غ شكلاط أبيض



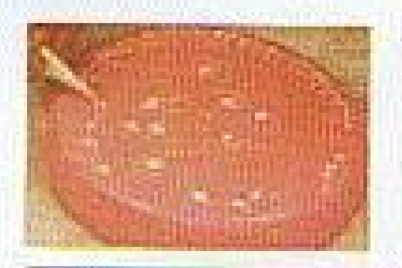
طريقة التحضير



1 في إناء نخلط الكريما باتيسير، الكريما شانتيي وقطرات من الملون حتى تنسجم العناصر.



2 نقطع الجينواز إلى نصفين. نبلل القرص الأول بالسيرو. نبسط فوقه طبقة من الكريما المحصل عليها ونصفف قطع الفريز فوقها ثم نبسط طبقة أخرى من الكريما.



3 نغطيها بالقرص الثاني مقلوب. نبلله بالسيرو ونبسط فوق الوجه والجوانب الكريما المتبقية ثم ندخلها للمجمد.

4 نضيف الملون إلى الكلاصاج بعجينة اللوز ونغطي به وجه الحلوة ثم ندهنها بالناباج ونزينها بالشكلاط الأبيض مذاب بطريقة حمام مريم.

حلوة الأوقات السعيدة

المقادير

- 5 قطع جينواز بالفانيلا ® (ص 5-6)
- السيرو (ص 12)
- ضعف كمية كريما برالبني (ص 10)
- ضعف كمية كريما بالزبدة (ص 11)
- 1كلغ من عجينة اللوز لتحضير الكلاصاج (ص 15)

التزيين

- عقيق فضي • الناباج دافئ • 200غ سكر كلاصي • أبيض بيضة
- قليل من عجينة اللوز لتحضير الورديات (ص 14)



طريقة التحضير

بعد تهيي، خمسة قطع من الجينواز بالفانيلا ® نستخرج منها بواسطة ثلاث قوالب دائرية الشكل تسعة أقراص.

ـ ثلاثة بقطر 27سم وثلاثة بقطر 20سم وثلاثة بقطر 12سم.

1 نصفف كل ثلاثة أقراص في القالب المناسب لها بعد تبليلها بالسيرو ونبسط بين طبقاتها كمية من كريما برالبني ممزوجة مع كريما بالزبدة ثم ندخل الجميع للمجمد.

2 نزيل الإطارات بحذر، نبسط فوق كل عجلة كلاصاج عجينة اللوز ثم نركب الواحدة فوق الأخرى لتشكيل هرم.



3 لتحضير المرانك نضرب أبيض البيضة والسكر كلاصي بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجمه ويصبح كالثلج.



4 ندهن الحلوة بالناباج وتزينها بالعقيق الفضي والمرانك المحصل عليه، ووريدات بعجينة اللوز.

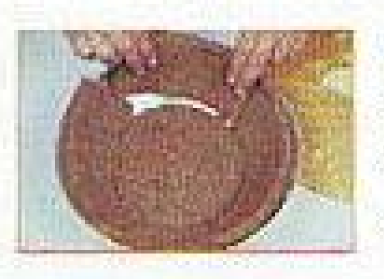
حلوة بكريما اللوز والفواكه المصبرة

المقادير

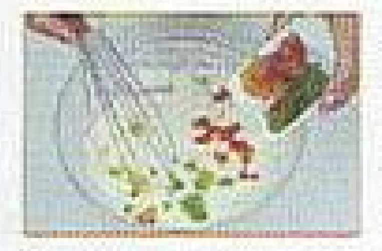
- جينواز بالشكلاط ② (ص 5-6)
- جينواز بالفانيلا ② (ص 5-6)
- كريما باللوز (ص 10) • النابّاج دافئ
- كريما شانتي (ص 6) • السيرو (ص 12)
- علبة من الفواكه المصبرة
- كلاصاج بعجينة اللوز (ص 15)



طريقة التحضير



1 بعد تهيئ الجينواز بالشكلاط، نستخرج منها قطعة دائرية بحجم الجزء القاعر من القالب المستعمل نغطيه بها ثم نصفف قطع مستطيلة على الجوانب، لملأ الفراغات.



2 بواسطة الطراب اليدوي نمزج كريما باللوز والفواكه المصبرة ثم نضيف الكريما شانتي ونخلط حتى تنسجم العناصر.



3 في نفس القالب نبلل بالسيرو الجينواز بالشكلاط ونسكب فوقها الكريما المحصل عليها. نبسطها ونملأ الفراغات.



4 نستخرج من الجينواز بالفانيلا قرص بحجم القالب نغطي به وجه الحلوة ثم نبللها بالسيرو وندخلها للمجمد حتى تتجمد. نزيل الإطار، نقلبها ونغطيها بكلاصاج عجينة اللوز ثم ندهنها بالنابّاج.



حلوة بكريما كاناش

المقادير ـــــــــــــــــ قالب دائري 27 سم

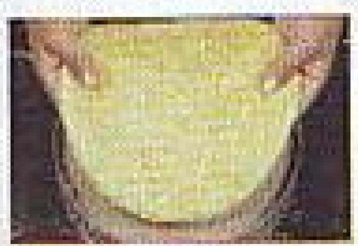
- جينواز بالفانيلا 2 (ص 5-6)
- عجينة جينواز بالفانيلا 1 (ص 3-4) تخبز في قالب الكيك (أنظر الطريقة)
- كريما كاناش (ص 12) • كريما شانتي (ص 6) • السيرو (ص 12)
- كلاصاج بالشكلاط الأسود (ص 13) • شكلاط للزخرفة (شكل 1 ص 18)

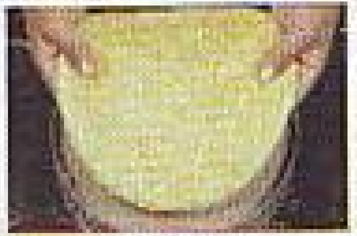


طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة الجينواز بالفانيلا، نفرغها في قالب الكيك قطره 22 سم مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق ثم ندخلها الفرن ساخن حتى تنضج.





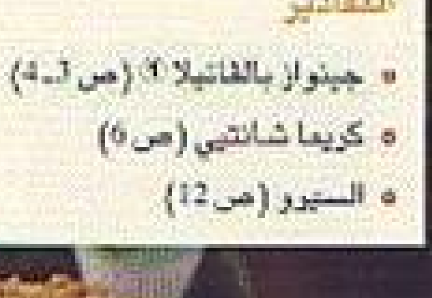
2 نضع قالب دائري فوق صفيحة مفروشة بالبلاستيك الغذائي، نضع وسطه كيك الجينواز المحصل عليها ونملأ الوسط والجوانب بالكريما كاناش بعد مزجها بالكريما شانتي حتى نملأ جميع الفراغات.

3 نستخرج من الجينواز بالفانيلا 2 قطعة دائرية بقطر 27سم، نغطي بها الحلوى من فوق ثم نبللها بالسيرو وندخلها للمجمد حتى تتجمد.



4 نزيل القالب، نصب فوقها الكلاصاج بالشكلاط ونزينها بقطع من شكلاط الزخرفة

حلوة بالنوكا والكريما



المقادير

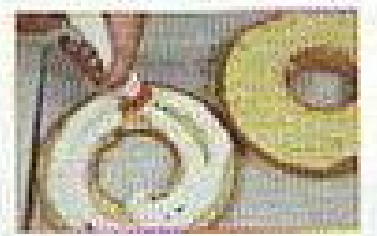
- جينواز بالفانيلا ٩ (ص 3-4)
- كريما شانتي (ص 6)
- السيرو (ص 12)

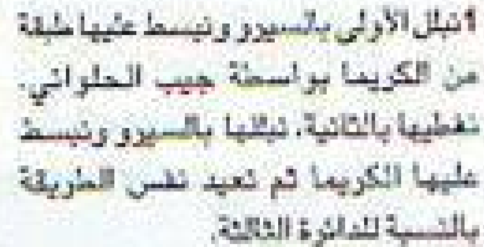
النوكاتين (Nougatine)

- 200 غ لوز مقشر، محمر ومهرمش
- 100 غ سكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من الكليكوز

طريقة التحضير

بعد تحضير عجينة الجينواز بالفانيلا، نفرغها في قالب للكيك فارغ من الوسط مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق وندخلها الفرن ساخن حتى تنضج. نقسمها بعد ذلك إلى ثلاثة دوائر.





1 نبلل الأولى بالسيرو ونبسط عليها طبقة من الكريما بواسطة جيب الحلواني. نغطيها بالثانية. نبللها بالسيرو ونبسط عليها الكريما ثم نعيد نفس الطريقة بالنسبة للدائرة الثالثة.

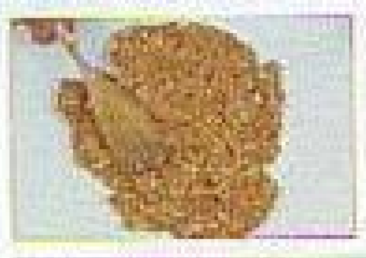


2 ندخلها للمجمد حتى تتجمد. ثم نخرجها وندهنها كاملة بالكريما ونسوي الوجه والجوانب ثم نعيد إدخالها للمجمد مرة ثانية.





3 نضع اللوز مهرمش، السكر والكليكوز في كسرولة ونشحرهما فوق نار هادئة مع تحريكهما حتى يذوب السكر ويتحمر الخليط ثم يتحول إلى نوكاتين.



4 نبسط النوكاتين فوق ورقة سولفوريزي ونتركها تبرد ثم ندقها في المهراز ونزين بها وجه الحلوة عند التقديم.



حلوة بالموس فريز

المقادير

- قطع من جينواز للديكور (ص 16 ـ 17) • المرانك (ص 7)
- جينواز بالفانيلا 2 (ص 5ـ6) • كريما شانتي (ص 6)
- 500غ من الفريز معصور • 5 أوراق الجيلاتين • السيرو (ص 12)

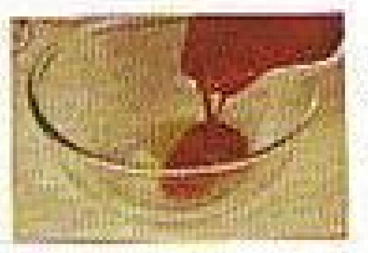
التزيين

- ناباج دافئ • ملون أحمر بنكهة الفريز

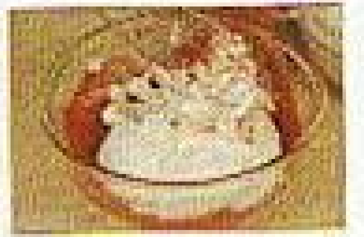


طريقة التحضير

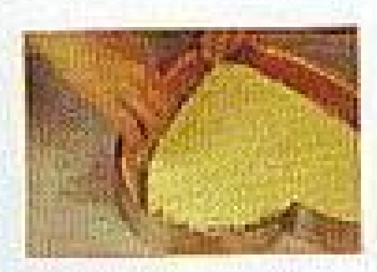
بعد تهيئ الجينواز بالفانيلا نستخرج منها قطعة بشكل القالب المستعمل نبللها بالسيرو ونحتفظ بها جانبا.



1 نبلل أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين ونعصرها، نضعها في إناء، نضيف عصير الفريز ونخلط الكل بطراب يدوي حتى تنسجم العناصر.



2 نضيف المرانك ونخلط بحذر ثم نضيف الكريما شانتي حتى نحصل على موس خفيف ومتجانس.



3 في نفس القالب نضع قطعة الجينواز المحضرة سابقا ثم ندهن جنباته بالناباج ونلصق عليها شرائط من جينواز الديكور، ونملأه بالموس المحضر سابقا ثم ندخله للمجمد.



4 نزيل القالب بحذر ثم نخلط الناباج بقليل من الملون ونبسطه فوق وجه الحلوة ونزينها بالكريما شانتي عند التقديم.

حلوة بالموس بيسطاش

المقادير

- شرائط من الجينواز للديكور عرضها أقل بسنتمترين من علو القوالب (ص 16، 17)
- جينواز بالفانيلا (ص 5، 6) • 3 أصفر البيض • 5 أوراق جيلاتين
- 150 غ سكر سنيدة • كأس صغير من الماء • كريما شانتي (ص 6)
- العوانك (ص 7) • 100 غ من البيسطاش مطحون • السيرو (ص 12)
- ملون أخضر بنكهة البيسطاش • الناباج دافئ

للتزيين

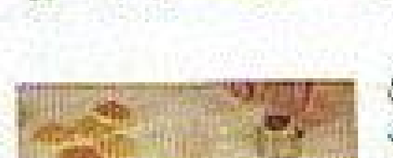
- حبات من البيسطاش مقشر • 100 غ شكلاط أسود

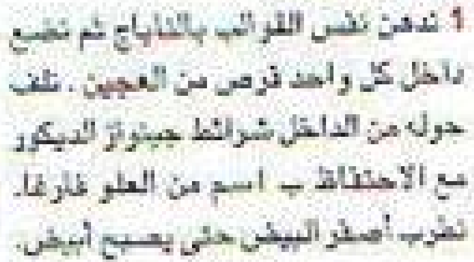




طريقة التحضير

بعد تهيىء الجينواز بالفانيلا نقسمها إلى أقراص بواسطة قوالب صغيرة ثم نبللها بالسيرو.



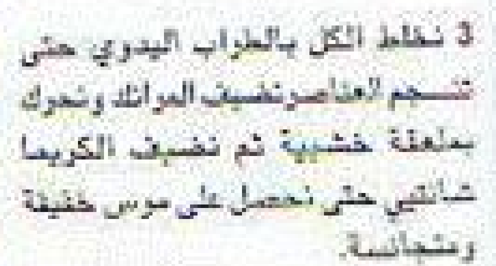


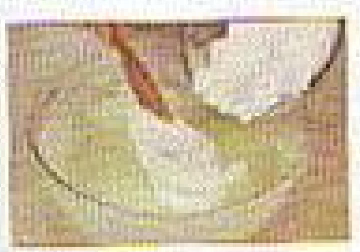


1 ندهن نفس القوالب بالناباج ثم نضع داخل كل واحد قرص من العجين. نلف حوله من الداخل شرائط جينواز الديكور مع الاحتفاظ بـ 1سم من العلو فارغا. نضرب أصفر البيض حتى يصبح أبيض.



2 نغلي الماء والسكر حتى يصبح الخليط ثقيلا ولونه ذهبي ثم نضيفه إلى أصفر البيض ونستمر في التضريب حتى يبرد. نضيف البيسطاش، أوراق الجيلاتين مبللة في الماء ومعصورة وقطرات من الملون.





3 نخلط الكل بالضراب اليدوي حتى تنسجم العناصر. نضيف العوانك ونحرك بملعقة خشبية ثم نضيف الكريما شانتي حتى نحصل على موس خفيفة ومتجانسة.



4 بواسطة جيب الحلواني نملأ الإطارات بالموس المحضر، نسوي الوجه وندخلها للمجمد. نزيل الإطارات ونزينها بحبات البيسطاش والشكلاط الأسود.

حلوة الموس بالقهوة

المقادير

- جينواز بالفانيلا ½ (ص 5-6) • 4 أصفر البيض • السيرو (ص 12)
- 100 سكر سنيدة • كأس صغير من الماء • 5 أوراق الجيلاتين
- 3 ملاعق كبار من القهوة سريعة الذوبان • كريما شانتي (ص 6)

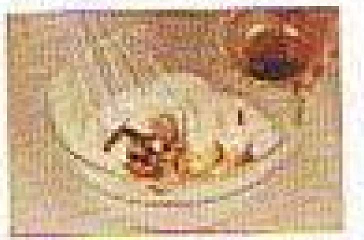
للتزيين

- قليل من الثلاج دافئ
- قليل من القهوة سريعة الذوبان
- قطع من زخرفة الشكلاط (شكل 1 ص 18)

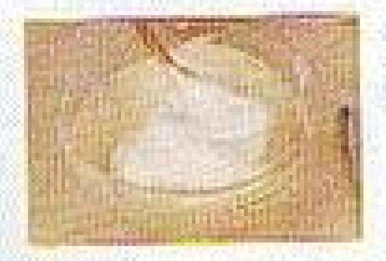


طريقة التحضير

بعد تبييت الجينواز نستخرج منها قطعة بحجم القالب المستعمل. نظرب أصفر البيض حتى يصبح لونه أبيض. نغلي السكر في الماء حتى يذوب تماما ويصبح الخليط ثقيلا ولونه ذهبي. نضيفه إلى أصفر البيض ونستمر في التطريب حتى يبرد.



1 نضيف له الجيلاتين مذابة ومعصورة والقهوة مذابة مع قليل من الماء الغليان ونخلط الكل حتى تنسجم العناصر.



2 نضيف الكريما شانتي ونخلط بحذر بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على موس خفيفة ومنسجمة.



3 نضع القالب المستعمل فوق صفيحة مفروشة ببلاستيك غذائي، نملأه بالموس. نسطح الوجه ونغطيه بقطعة الجينواز. نبللها بالسيرو ونخلها للمجمد.



4 نزيل القالب ، نقلب الحلوة ونرشها بقليل من القهوة ثم ندهنها بالثلاج ونزين الجوانب بقطع من زخرفة الشكلاط.

حلوة بموس الكراميل

المقادير

- جينواز بالفانيلا ∅ (ص 5، 6)
- كريما كراميل (ص 7)
- 2 ملاعق كبار من الزبدة
- 3 ملاعق كبار قشدة طرية
- 4 أصفر البيض • 5 أوراق جيلاتين
- كريما شانتي (ص 6)

للتزيين

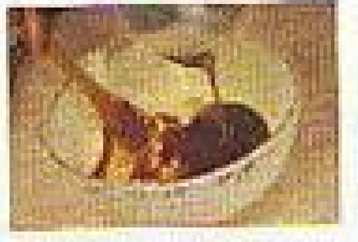
- كلاصاج بالكراميل (ص 14)
- رقائق اللوز • 100غ من الشكلاط الأسود



طريقة التحضير



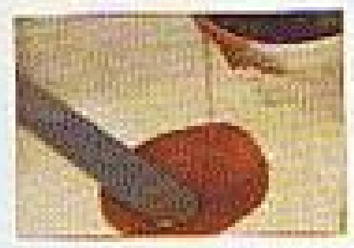
1 تغلي الكريما كراميل، تضيف الزبدة، القشدة الطرية وتحرك الكل حتى تمتزج العناصر.



2 تطرب أصفر البيض وتضيف إليه كريما الكراميل وهي ساخنة جدا مع الاستمرار في التطريب حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح باردا.



3 تضيف الكريما شانتي وتخلط بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى وبليونة حتى تحصل على موس خفيف ومتجانس.



4 تضع القالب المستعمل فوق صفيحة مفروشة بالبلاستيك الغذائي، تملأه بالموس، تسوي الوجه وتغطيه بقطعة الجينواز، تبللها بالسيرو وتدخل الحلوة للمجمد حتى تتجمد.

تزيل القالب، تضعها مقلوبة فوق شبكة وتصب فوقها كلاصاج كراميل. تبسط رقائق اللوز فوق ورقة سولفيريزي، تذيب الشكلاط بطريقة حمام مريم وتصبه فوقها. عندما يبرد الشكلاط تقطع اشكال مختلفة تزين بها جوانب ووجه الحلوة.



حلوة بالموس براليني

المقادير ـــــــــــــــــ قالب دائري 27 سم

- جينواز بالفانيلا 2 (ص 5-6) • 3 أصفر البيض
- 120غ سكر سنيدة • كأس صغير من الماء
- كريما براليني (ص 10) • 200غ شكلاط أسود
- كريما شانتي (ص 6) • السيرو (ص 12)

للتزيين

- النابَاج دافئ • 30غ شكلاط أبيض
- قطع من شكلاط الزخرفة (شكل 4 ص 19)



طريقة التحضير

بعد تهيين الجينواز نستخرج منها قطعة بحجم القالب المستعمل. نحتفظ بها ثم نطرب أصفر البيض حتى يصبح لونه أبيض.



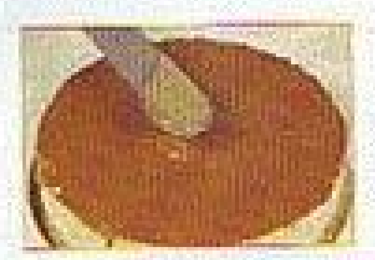

1 نغلي الماء والسكر حتى يصبح ثقيلا ولونه ذهبي ثم نضيفه إلى أصفر البيض ونواصل التطريب حتى يبرد. نذيب الشكلاط بطريقة حمام مريم ونمزجه بالكريما براليني. نحتفظ بالقليل للتزيين ونضيف الباقي إلى الخليط.



2 نخلط حتى تنسجم جميع العناصر ثم نضيف الكريما شانتي ونخلط بواسطة ملعقة خشبية بليونة حتى نحصل على موس خفيفة ومنسجمة.



3 نضع القالب فوق صفيحة مفروشة بلاستيك غذائي. نملؤه بالموس. نسوي الوجه ونغطيه بقطعة الجينواز. نبللها بالسيرو وندخل الحلوة للمبرد.



4 نقلب الحلوة ونزيل عنها القالب. ونبسط فوقها خليط البراليني والشكلاط وندهنها بالنابَاج. نزين الجوانب بقطع من زخرفة الشكلاط ونرسم عليها أشكالا بواسطة الشكلاط الأبيض المذاب.



موس بنان

المقادير

- جينواز بالفانيلا ½ (ص 6،5)
- 500غ بنان • 100غ سكر ستيدة
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض • 5 أوراق جيلاتين
- كريما شانتي (ص 6) • المرانك (ص 7) • السيرو (ص 12)

للتزيين

- الناباج دافئ • قليل من الكريما شانتي (ص 6)
- دوائر رقيقة من البنان مرشوشة بقطرات من الحامض






طريقة التحضير

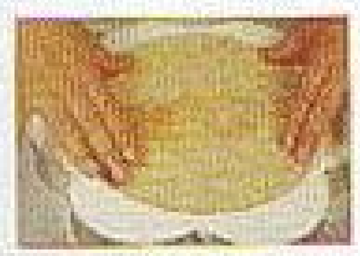
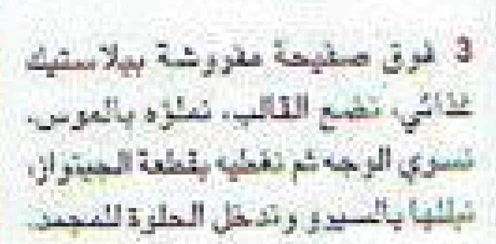
بعد تبييض الجينواز نستخرج منها قطعة دائرية. نحتفظ بها ثم نطحن البنان، السكر وعصير الحامض في الخلاط الكهربائي



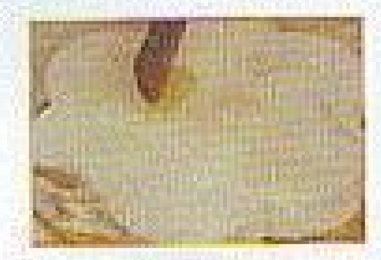

1 نضع الخليط في إناء نضيف له أوراق الجيلاتين مبللة ومعصورة ونخلط الكل. نضيف المرانك ونخلط بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى.



2 نضيف الكريما شانتي ونواصل الخلط بليونة حتى تنسجم العناصر ونحصل على موس خفيفة ومتجانسة.

3 فوق صفيحة مفروشة ببلاستيك غذائي، نضع القالب، نملؤه بالموس، نسوي الوجه ثم نغطيه بقطعة الجينواز، نبللها بالسيرو وندخل الحلوة للمجمد.



4 عندما تتجمد نزيل القالب، نقلبها وندهنها بالناباج ثم نزينها بدوائر البنان والكريما شانتي





حلوة بموس الشكلاط كلاصي

المقادير

- جينواز بالفانيلا ② (ص 5-6)
- 4 أصفر البيض
- 5 أوراق جيلاتين
- 100غ سكر سنيدة
- كأس صغير من الماء
- 400غ شكلاط أسود
- 25 سل قشدة طرية
- كريما شانتيي (ص 6)
- السيرو (ص 12)

للتزيين:

- كلاصاج بالشكلاط الأسود (ص 13)
- قليل من الزخرفة بالشكلاط الأبيض (ص 18-19)



طريقة التحضير

بعد تهيئ الجينواز نستخرج منها قطعة دائرية ثم نحتفظ بها.

1 في إناء نطرب أصفر البيض، نضيف الجيلاتين مبللة في الماء ومعصورة ونستمر في التطريب. نغلي الماء والسكر حتى يصبح على شكل سيرو ثم نضيفه إلى خليط البيض مع مواصلة التطريب حتى يصبح لونه أبيض.

2 نسخن القشدة الطرية ونضيف إليها الشكلاط الأسود مقطع قطع صغيرة. نخلط حتى يذوب الشكلاط وتنسجم العناصر ثم نضيفه على البيض ونطرب حتى نحصل على خليط متجانس.

3 نضيف الكريما شانتيي ونخلط بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى وبليونة حتى نحصل على موس خفيفة ومتجانسة.



4 نضع القالب المستعمل فوق صفيحة مفروشة بالبلاستيك الغذائي. نملؤه بالموس. نسوي الوجه، ونغطيه بقطعة الجينواز، نبللها بالسيرو وندخلها المجمد.

نزيل القالب، نقلبها ونضعها فوق شبكة ثم نصب فوقها الكلاصاج بالشكلاط الأسود ونزينها بزخرفة الشكلاط.

حلوة بموس الشكلاط

المقادير

- جينواز بالشكلاط ٣ (ص 5-6)
- جينواز للديكور (ص 16، 17) مقطعة إلى شرائط طويلة حسب علو القالب
- 4 أصفر البيض • 5 أوراق جيلاتين
- 100 غ سكر سنيدة • كأس صغير من الماء
- 400 غ شكلاط أسود • 25 سل قشدة طرية
- كريما شانتي (ص 6) • السيرو (ص 12) • النابّاج دافئ

للتزيين: • 100 غ مسحوق الكاكاو

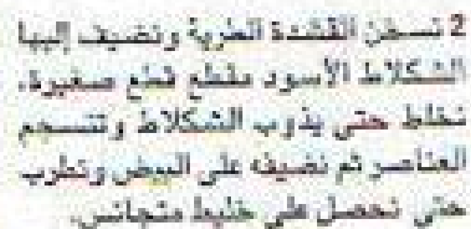


طريقة التحضير

بعد تهيين الجينواز نستخرج منها قطعة على شكل القالب المستعمل.



1 في إناء نطرب أصفر البيض. نغلي الماء والسكر حتى يصبح على شكل سيرو ثم نضيفه إليه ونواصل التطريب حتى يصبح لونه أبيض. نضيف الجيلاتين مبللة ومعصورة ونواصل التطريب.

2 نسخن القشدة الطرية ونضيف إليها الشكلاط الأسود مقطع قطع صغيرة. نخلط حتى يذوب الشكلاط وتنسجم العناصر ثم نضيفه على البيض ونطرب حتى نحصل على خليط متجانس.



3 نضيف الكريما شانتي ونخلط بليونة بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى حتى نحصل على موس خفيفة ومتجانسة.



4 نضع القالب المستعمل فوق صفيحة مفروشة بالبلاستيك الغذائي. ندهن جوانبه الداخلية بالنابّاج ونلصق شرائط الجينواز للديكور. نملأه بالموس. نسوي الوجه. نغطيه بقطعة الجينواز بالشكلاط ٣. نبللها بالسيرو.

ندخل الحلوة للمجمد حتى تتجمد. نزيل القالب ونرشها بمسحوق الكاكاو ثم نزينها بخطوط طويلة بواسطة ظهر سكين.




الفهرس

مكتبة الطبخ - منتديات دكتور جوزاهي - Microsoft Internet Explorer



Fichier Edition Affichage Favoris Outils ?

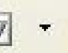














Adresse http://drjoezahi.com/vb/forumdisplay.php?f=100

والمزيد من الكتب

كتاب منتهى المشتهى في الحلوى وتحضيرها - منال العالم (3 2 1) هدى	03:26 2009-10-17 بواسطة mirzazou88	26	128
كتاب سميرة خاص بالخبز (2 1) ilhem	01:21 2009-10-17 بواسطة radia410	17	108
كتاب أشهى الحلويات لكل المناسبات 2 - السيدة بوحامد (3 2 1) هدى	01:19 2009-10-17 بواسطة radia410	21	130
كتاب الدواجن والطيور رشيدة امهاوش ([illegible] 1) نهاد	01:14 2009-10-17 بواسطة radia410	11	73
كتاب مع [illegible] (3 [illegible]) om_maram	[illegible] بواسطة radia410	27	364
كتاب la couronne fleurs (3 2 1) hamidrck	12:32 2009-10-17 بواسطة radia410	28	157
كتاب Gâteaux des fêtes - تونسي دليلة (4 3 2 1) loubna79	12:31 2009-10-17 بواسطة soumia88	36	537
كتاب Viennoiserie - سميرة (3 2 1) ilhem	12:27 2009-10-17 بواسطة radia410	24	169
كتاب حلويات تقليدية للسيدة: رزقي مختارية أم سامي	12:21 2009-10-17 بواسطة radia410	8	77
كتاب حلويات بدون طهي (3 2 1) المنامية	12:20 2009-10-17 بواسطة soumia88	29	209
كتاب أشهى الحلويات لكل المناسبات 1 للسيدة بوحامد (3 2 1) أم سامي	12:20 2009-10-17 بواسطة radia410	29	238
كتاب البيتزا - شميشة (3 2 1) nayla	12:17 2009-10-17 بواسطة radia410	23	303
كتاب Spécial Salades - مختارية رزقي (5 4 3 2 1) هدى	12:15 2009-10-17 بواسطة radia410	49	299